隨園食單

白魚肉最細用糟鰣魚同蒸之最佳或冬日微醃加酒娘糟二日亦佳余在江中得網起活者用酒蒸食美不可言糟之最佳不可太久久則肉木矣

季魚

季魚少骨炒片最佳炒者以片薄爲貴用秋油細鬱後用縴粉蛋清搯之入油鍋炒加作料炒之油用素油

土步魚

杭州以土步魚爲上品而金陵人賤之目爲虎頭蛇可發一笑肉最鬆嫩煎之煮之蒸之俱可加醃芥作湯作羹尤鮮

魚松

用青魚鯶魚蒸熟將肉拆下放油鍋中灼之黃色加鹽花葱椒瓜薑冬日封瓶中可以一月

魚圓

用白魚青魚活着破半釘板上用刀刮下肉留剩在板上將肉斬化用豆粉豬油拌將手攪之放微微鹽水不用清醬加葱薑汁作團成後放滚水中煮熟撩起冷水養之臨喫入雞湯紫菜滚

魚片

取青魚季魚片秋油鬱之加縴粉蛋清起油鍋炮炒用小盤盛起加葱椒瓜薑極多不過六兩

太多則火氣不透

連魚豆腐

用大連魚煎熟加豆腐噴醬水葱酒滾之俟湯色半紅起鍋其頭味尤美此杭州菜也用醬多少須相魚而行

醋摟魚

用活青魚切大塊油灼之加醬醋酒噴之湯多為妙俟熟即速起鍋此物杭州西湖上五柳居

最有名而今則醬臭而魚敗矣甚矣宋嫂魚羹徒存虛名夢粱錄不足信也魚不可大大則味不入不可小小則刺多

銀魚

銀魚起水時名冰鮮加雞湯火腿湯煨之或炒食甚嫩乾者泡軟用醬水炒亦妙

台鯗

台鯗好醜不一出台州松門者爲佳肉軟而鮮

肥生時折之便可當作小菜不必煮食也用鮮肉同煨須肉爛時放鯗否則鯗消化不見矣凍之即為鯗凍紹興人法也

糖鯗

冬日用大鯉魚醃而乾之入酒糟罈中封口夏日食之不可燒酒作泡用燒酒者不無辣味

蝦子勒鯗

夏日選白淨帶子勒鯗放水中一日泡去鹽味

太陽曬乾入鍋油煎一面黃取起以一面未黃者鋪上蝦子放盤中加白糖蒸之以一炷香為度三伏日食之絕妙

魚脯

活青魚去頭尾斬小方塊鹽醃透風乾入鍋油煎加作料收滷再炒芝蔴滾拌起鍋蘇州法也

家常煎魚

家常煎魚須要耐性將鯶魚洗淨切塊鹽醃壓

扁入油中兩面爆黃多加酒秋油文火慢慢滚之然後收湯作滷使作料之味全入魚中第此法指魚之不活者而言如活者又以速起鍋爲妙

黃姑魚

嶶州出小魚長二三寸晒乾寄來加酒剝皮放飯鍋上蒸而食之味最鮮號黃姑魚

水族無鱗單

魚無鱗者其腥加倍須加意烹飪以薑桂勝之作水族無鱗單

湯鰻

鰻魚最忌出骨因此物性本腥重不可過于攙和失其天真猶鰣魚之不可去鱗也清煨者以河鰻一條洗去滑涎斬寸爲段入磁罐中用酒水煨爛下秋油起鍋加冬醃新芥菜作湯重用葱薑之類以殺其腥常熟顧比部家用縴粉山藥乾煨亦妙或加作料直置盤中蒸之不用水

家致華分司蒸鰻最佳秋油酒四六兌務使湯浮于本身起籠時尤要恰好遲則皮皺味失

紅煨鰻

鰻魚用酒水煨爛加甜醬代秋油入鍋收湯煨乾加茴香大料起鍋有三病宜戒者一皮有皺紋皮便不酥一肉散碗中箸夾不起一早下鹽豉入口不化一揚州朱分司家製之最精大抵紅煨者以乾為貴使滷味收入鰻肉中

炸鰻

擇鰻魚大者去首尾寸斷之先用蔴油炸熟取起另將鮮蒿菜嫩尖入鍋中仍用原油炒透即以鰻魚平鋪菜上加作料煨一炷香蒿菜分量較魚減半

生炒甲魚

將甲魚去骨用蔴油炮炒之加秋油一杯雞汁一杯此眞定魏太守家法也

醬炒甲魚

將甲魚煮半熟去骨起油鍋炮炒加醬水葱椒收湯成滷然後起鍋此杭州法也

帶骨甲魚

要一個半斤重者斬四塊加脂油二兩起油鍋煎兩面黃加水秋油酒煨先武火後文火至八分熟加蒜起鍋用葱薑糖甲魚宜小不宜大俗號童子腳魚才嫩

青鹽甲魚

斬四塊起油鍋炮透每甲魚一斤用酒四兩大回香三錢鹽一錢半煨至半好下脂油二兩切小豆塊再煨加蒜頭筍尖起時用葱椒或用秋油則不用鹽此蘇州唐靜涵家法甲魚大則老小則腥須買其中樣者

湯煨甲魚

將甲魚白煮去骨拆碎用雞湯秋油酒煨湯二

碗收至一碗起鍋用葱椒薑末糝之吳竹嶼家製之最佳微用縴才得湯膩

全殼甲魚

山東楊參將家製甲魚去首尾取肉及裙加作料煨好仍以原殼覆之每宴客一客之前以小盤獻一甲魚見者悚然猶慮其動惜未傳其法

鱔絲羹

鱔魚煮半熟劃絲去骨加酒秋油煨之微用縴

務用真金菜冬瓜長葱爲羹南京厨者輒製鱔爲炭殊不可解

炒鱔

拆鱔絲炒之略焦如炒肉雞之法不可用水

段鱔

切鱔以寸爲段照煨鰻法煨之或先用油炙使堅再以冬瓜鮮筍香蕈作配微用醬水重用薑汁

蝦

蝦元照魚元法雞湯煨之乾炒亦可大槩捶蝦時不宜過細恐失真味魚元亦然或竟剁蝦肉以紫菜拌之亦佳

蝦餅

以蝦捶爛團而煎之即爲蝦餅

醉蝦

帶殼用酒炙黃撈起加清醬米醋煨之用碗悶

之臨食放盤中其殼俱酥

炒蝦

炒蝦照炒魚法可用韭配或加冬醃芥菜則不可用韭矣有捶扁其尾單炒者亦覺新異

蟹

蟹宜獨食不宜搭配他物最好以淡鹽湯煮熟自剝自食爲妙蒸者味雖全而失之太淡

蟹羹

剝蟹爲羹即用原湯煨之不加雞汁獨用爲妙見俗廚從中加鴨舌或魚翅或海参者徒奪其味而惹其腥惡劣極矣

炒蟹粉

以現剝現炒之蟹爲佳過兩個時辰則肉乾而味失

剝殼蒸蟹

將蟹剝殼取肉取黃仍置殼中放五六隻在生

雞蛋上蒸之上桌時完然一蟹惟去爪腳比炒蟹粉覺有新色楊蘭坡明府以南瓜肉拌蟹頗奇

蛤蜊

剝蛤蜊肉加韭菜炒之佳或爲湯亦可起遲便枯

蚶

蚶有三喫法用熱水噴之半熟去蓋加酒秋油

醉之或用雞湯滚熟去蓋入湯或全去其蓋作
羹亦可但宜速起遲則肉枯蚶出奉化縣品在
蛼螯蛤蜊之上

蛼螯

先將五花肉切片用作料悶爛將蛼螯洗淨麻
油炒仍將肉片連滷烹之秋油要重些方得有
味加豆腐亦可蛼螯從揚州來慮壞則取殼中
肉置豬油中可以遠行有晒爲乾者亦佳入雞

湯烹之味在蟶乾之上搥爛蟶蛾作餅如蝦餅樣煎喫加作料亦佳

程澤弓蟶乾

程澤弓商人家製蟶乾用冷水泡一日滚水煮兩日撤湯五次一寸之乾發開有二寸如鮮蟶一般才入雞湯煨之揚州人學之俱不能及

鮮蟶

烹蟶法與蟶蛾同單妙亦可何春巢家蟶湯豆

廚之妙竟成絕品

水雞

水雞去身用腿先用油灼之加秋油甜酒瓜薑起鍋或拆肉炒之味與雞相似

熏蛋

將雞蛋加作料煨好微微熏乾切片放盤中可以佐膳

茶葉蛋

雞蛋百個用鹽一兩粗茶葉煮兩枝線香為度

如蛋五十個只用五錢鹽照數加減可作點心

雜素菜單 菜有葷素猶衣有表裏也富貴之人嗜素甚于嗜葷作素菜單

蔣侍郎豆腐

豆腐兩面去皮每塊切成十六片晾乾用猪油熬清烟起才下豆腐畧洒鹽花一撮翻身後用好甜酒一茶杯大蝦米一百二十个如無大蝦米用小蝦米三百个先將蝦米滚泡一個時辰秋油一小杯再滚一回加糖一撮再滚一回用細葱半寸許長一百二十段緩緩起鍋

楊中丞豆腐

用嫩腐煮去豆氣入雞湯同鰒魚片滾數刻加糟油香蕈起鍋雞汁須濃魚片要薄

張愷豆腐

將蝦米搗碎入豆腐中起油鍋加作料乾炒

慶元豆腐

將豆豉一茶杯水泡爛入豆腐同炒起鍋

芙蓉豆腐

用腐腦放井水泡三次去豆氣入雞湯中滾起
鍋時加紫菜蝦肉

王太守八寶豆腐

用嫩片切粉碎加香蕈屑蘑菇屑松子仁屑瓜
子仁屑雞屑火腿屑同入濃雞汁中炒滾起鍋
用腐腦亦可用瓢不用箸孟亭太守云此
聖祖賜徐健菴尚書方也尚書取方時御膳房
費一千兩太守之祖樓村先生爲尚書門生故

得之

程立萬豆腐

乾隆廿三年同金壽門在揚州程立萬家食煎豆腐精絕無雙其腐兩面黃乾無絲毫滷汁微有蛼螯鮮味然盤中並無蛼螯及他雜物也次日告查宣門查曰我能之我當特請已而同杭堇浦同食于查家則上箸大笑乃純是雞雀腦為之並非真豆腐肥膩難耐矣其費十倍於程

而味遠不及也惜其時余以妹喪急歸不及向程求方程逾年亡至今悔之仍存其名以俟再訪

凍豆腐

將豆腐凍一夜切方塊滾去豆味加雞湯汁火腿汁肉汁煨之上桌時撤去雞火腿之類單留香蕈冬筍豆腐煨久則鬆面起蜂窩如凍腐矣故炒腐宜嫩煨者宜老家致華分司用蘑菇煮

豆腐雖夏月亦照凍腐之法甚佳切不可加葷湯致失清味

蝦油豆腐

取陳蝦油代清醬炒豆腐須兩面熯黃油鍋要熱用猪油葱椒

蓬蒿菜

取蒿尖用油灼瘪放雞湯中滚之起時加松菌百枚

蕨菜

用蕨菜不可愛惜須盡去其枝葉單取直根洗淨煨爛再用雞肉湯煨必買關東者才肥

葛仙米

將米細檢淘淨煮半爛用雞湯火腿湯煨臨上時要只見米不見雞肉火腿攙和才佳此物陶方伯家製之最精

羊肚菜

羊肚菜出湖北食法與葛仙米同

石髮

製法與葛仙米同夏日用麻油醋秋油拌之亦佳

珍珠菜

製法與蕨菜同上江新安所出

素燒鵝

煮爛山藥切寸爲段腐皮包入油煎之加秋油

酒糟瓜薑以色紅爲度

韭

韭葷物也專取韭白加蝦米炒之便佳或用鮮蝦亦可蜆亦可肉亦可

芹

芹素物也愈肥愈妙取白根炒之加筍以熟爲度今人有以炒肉者清濁不倫不熟者雖脆無味或生拌野雞又當別論

豆芽

豆芽柔脆余頗愛之炒須熟爛作料之味才能融洽可配燕窩以柔配柔以白配白故也然以極賤而陪極貴人多嗤之不知惟巢由正可陪堯舜耳

茭

茭白炒肉炒雞俱可切整段醬醋炙之尤佳煨肉亦佳須切片以寸為度初出太細者無味

青菜

青菜擇嫩者筍炒之夏日芥末拌加微醋可以醒胃加火腿片可以作湯亦須現拔者才軟

臺菜

炒臺菜心最懦剝去外皮入蘑菇新筍作湯炒食加蝦肉亦佳

白菜

白菜炒食或筍煨亦可火腿片煨雞湯俱可

黃芽菜

此菜以北方來者爲佳或用醋摟或加蝦米煨之一熟便喫遲則色味俱變

瓢兒菜

炒瓢菜心以乾鮮無湯爲貴雪壓後更軟王孟亭太守家製之最精不加别物宜用葷油

波菜

波菜肥嫩加醬水豆腐煮之杭人名金鑲白

板是也如此種菜雖瘦而肥可不必再加筍尖
香蕈

蘑菇

蘑菇不止作湯炒食亦佳但口蘑最易藏沙更
易受霉須藏之得法製之得宜雞腿蘑便易收
拾亦復討好

松菌

松菌加口蘑炒最佳或單用秋油泡食亦妙惟

不便久留宜置各菜中俱能助鮮可入燕窩作底墊以其嫩也

麪筋二法

一法麪筋入油鍋炙枯再用雞湯蘑菇清煨一法不炙用水泡切條入濃雞汁炒之加冬笋天花章淮樹觀察家製之最精上盤時宜毛撕不宜光切加蝦米泡汁甜醬炒之甚佳

茄二法

吳小谷廣文家將整茄子削皮滚水泡去苦汁豬油炙之炙時須待泡水乾後用甜醬水乾煨甚佳盧八太爺家切茄作小塊不去皮入油灼微黃加秋油炮炒亦佳是二法者俱學之而未盡其妙惟蒸爛劃開用麻油米醋拌則夏間亦頗可食或煨乾作脯置盤中

莧羹

莧須細摘嫩尖乾炒加蝦米或蝦仁更佳不可

見湯

芋羹

芋性柔膩入葷入素俱可或切碎作鴨羹或煨肉或同豆腐加醬水煨徐兆璜明府家選小芋子入嫩雞煨湯妙極惜其製法未傳大紙只用作料不用水

豆腐皮

將腐皮泡軟加秋油醋蝦米拌之宜于夏日蔣

侍郎家入海參用頗妙加紫菜蝦肉作湯亦相宜或用蘑菇筍煨清湯亦佳以爛爲度蕪湖敬修和尚將腐皮捲筒切段油中微炙入蘑菇煨爛極佳不可加雞湯

扁豆

取現採扁豆用肉湯炒之去肉存豆單炒者油重爲佳以肥軟爲貴毛糙而瘦薄者瘠土所生不可食

瓠子王瓜

將鱓魚切片先炒加瓠子同醬汁煨王瓜亦然

煨木耳香蕈

楊州定慧菴僧能將木耳煨二分厚香蕈煨三分厚先取蘑菇蓬熬汁爲滷

冬瓜

冬瓜之用最多拌燕窩魚肉鰻鱔火腿皆可揚州定慧菴所製尤佳紅如血珀不用葷湯

煨鮮菱

煨鮮菱以雞湯滚之上時將湯撤去一半池中現起者才鮮浮水面者才嫩加新栗白果煨爛尤佳或用糖亦可作點心亦可

缸豆

缸豆炒肉臨上時去肉存豆以極嫩者抽去其筋

煨三笋

將天目笋冬笋問政笋煨入雞湯號三笋羹

芋煨白菜

芋煨極爛入白菜心烹之加醬水調和家常菜之最佳者惟白菜須新摘肥嫩者色青則老摘久則枯

香珠豆

毛豆至八九月間晚收者最闊大而嫩號香珠豆煮熟以秋油酒泡之出殼可帶殼亦可香軟

可愛尋常之豆不可食也

馬蘭

馬蘭頭菜摘取嫩者醋合筍拌食油膩後食之可以醒脾

楊花菜

南京三月有楊花菜柔脆與波菜相似名甚雅

問政筍絲

問政筍即杭州筍也徽州人送者多是淡筍乾

只好泡爛切絲用雞肉湯煨用龔司馬取秋油煮笋烘乾上桌攜入食之驚爲異味余笑其如夢之方醒也

炒雞腿蘑菇

蕪湖大菴和尚洗淨雞腿蘑菇去沙加秋油酒炒熟盛盤宴客甚佳

猪油煮蘿蔔

用熟猪油炒蘿蔔加蝦米煨之以極熟爲度臨

起加蔥花色如琥珀

小菜單

小菜佐食如府史胥徒佐六官也醒脾解濁全在于斯作小菜單

筍脯

筍脯出處最多以家園所烘爲第一取鮮筍加鹽煮熟上籃烘之須晝夜環看稍火不旺則溲矣用清醬者色微黑春筍冬筍皆可爲之

天目筍

天目笋多在蘇州發賣其簍中蓋面者最佳下二寸便攙入老根硬節矣須出重價專買其蓋面者數十條如集狐成腋之義

玉蘭片

以冬笋烘片微加蜜焉蘇州孫春楊家有鹽甜二種以鹽者爲佳

素火腿

處州笋脯號素火腿即處片也久之太硬不如

貢毛筍自烘之爲妙

宣城筍脯

宣城筍尖色黑而肥與天目筍大同小異極佳

人參筍

製細筍如人參形微加蜜水揚州人重之故價頗貴

筍油

筍十斤蒸一日一夜穿通其節鋪板上如作豆

腐法上加一板壓而筲之使汁水流出加炒鹽一兩便是筍油其筍曬乾仍可作脯天台僧製以送人

糟油

糟油出太倉州愈佳

蝦油

買蝦子數斤同秋油入鍋熬之起鍋用布瀝出秋油仍將布包蝦子同放罐中盛油

喇虎醬

秦椒擣爛和甜醬蒸之可屑蝦米攙入

熏魚子

熏魚子色如琥珀以油重爲貴出蘇州孫春楊家愈新愈妙陳則味變而油枯

醃冬菜黃芽菜

醃冬菜黃芽菜淡則味鮮鹹則味惡然欲久放則非鹽不可常醃一大罈三伏時開之上半截

雖臭爛而下半截香美異常色白如玉甚矣相士之不可但觀皮毛也

萵苣

食萵苣有二法新醬者鬆脆可愛或醃之為脯切片食甚鮮然以淡為貴鹹則味惡矣

香乾菜

春芥心風乾取梗淡醃曬乾加酒加糖加秋油拌後再加蒸之風乾入瓶

冬芥

冬芥名雪裏紅一法整醃以淡爲佳一法取心風乾斬碎醃入瓶中熟後放魚羹中極鮮或用醋熨入鍋中作辨菜亦可煮鰻煮鯽魚最佳

春芥

取芥心風乾斬碎醃熟入瓶號稱挪菜

芥頭

芥根切片入菜同醃食之甚脆或整醃晒乾作

脯食之尤妙

芝蔴菜

醃芥晒乾斬之碎極烝而食之號芝蔴菜老人所宜

腐乾絲

將好腐乾切絲極細以蝦子秋油拌之

風瘪菜

將冬菜取心風乾醃後搾出滷小瓶裝之泥封

其口倒放灰上夏食之其色黃其臭香

糟菜

取醃過風瘟菜以菜葉包之每一小包鋪一面香糟重疊放罈內取食時開包食之糟不沾菜而菜得糟味

酸菜

冬菜心風乾微醃加糖醋芥末帶滷入罐中微加秋油亦可席間醉飽之餘食之醒脾解酒

臺菜心

取春日臺菜心醃之榨出其滷裝小瓶之中夏日食之風乾其花即名菜花頭可以烹肉

大頭菜

大頭菜出南京承恩寺愈陳愈佳入葷菜中最能發鮮

蘿蔔

蘿蔔取肥大者醬一二日即喫甜脆可愛有候

尼能製為鰲鯗片如蝴蝶長至丈許連翩不斷亦一奇也承恩寺有賣者用醋為之以陳為妙

乳腐

乳腐以蘇州溫將軍廟前者為佳黑色而味鮮有乾濕二種有蝦子腐亦鮮微嫌腥耳廣西白乳腐最佳王庫官家製亦妙

醬炒三果

核桃杏仁去皮榛子不必去皮先用油炮脆再

下醬不可太焦醬之多少亦須相物而行

醬石花

將石花洗淨入醬中臨喫時再洗一名麒麟菜

石花糕

將石花熬爛作膏仍用刀畫開色如蜜蠟

小松菌

將清醬全松菌入鍋滚熟收起加蔴油入罐中可食二日久則味變

吐蚨

吐蚨出興化泰興有生成極嫩者用酒娘浸之加糖則自吐其油名爲泥螺以無泥爲佳

海蟄

用嫩海蟄甜酒浸之頗有風味其光者名爲白皮作絲酒醋同拌

蝦子魚

子魚出蘇州小魚生而有子生時烹食之較美

于簷一

醬薑

生薑取嫩者微醃先用粗醬套之再用細醬套之凡三套而味成古法用蟬退一个入醬則薑久而不老

醬瓜

將瓜醃後風乾入醬如醬薑之法不難其甜而難其脆杭州施魯箴家製之最佳據云醬後曬

乾又醬故皮薄而鮮上口脆

新蠶豆

新蠶豆之嫩者以醃芥菜炒之甚妙隨采隨食方佳

醃蛋

醃蛋以高郵爲佳顏色紅而油多高文端公最喜食之席間先夾取以敬客放盤中總宜切開帶殼黃白兼用不可存黃去白使味不全油亦

走散

混套

將雞蛋外殼微敲一小洞將清黃倒出去黃用清加濃雞滷煨就者拌入用箸打良久使之融化仍裝入蛋殼中上用紙封好飯鍋蒸熟剝去外殼仍渾然一雞卵也味極鮮

茭瓜脯

茭瓜入醬取起風乾切片成脯與筍脯一俱

牛首腐乾

豆腐乾以牛首僧製者爲佳但山下賣此物者有七家惟曉堂和尚家所製方妙

醬王瓜

王瓜初生時擇細者醃之入醬脆而鮮

點心單 梁昭明以點心爲小食鄭傪嫂勸叔且點心由來舊矣作點心單

鰻麪

大鰻一條蒸爛拆肉去骨和入麪中入雞湯清揉之擀成麪皮小刀劃成細條入雞汁火腿汁蘑菇汁滚

溫麪

將細麪下湯瀝乾放碗中用雞肉香蕈濃滷臨喫各自取瓢加上

熬鱔成滷加麵再滚此杭州法

裙帶麵

以小刀截麵成條微寛則號裙帶麵大槩作麵總以湯多滷重在碗中望不見麵為妙寧使食畢再加以便引人入勝此法揚州盛行恰甚有道理

素麵

先一日將蘑菇蓬熬汁定清次日將笋熬汁加

麪滚上此法揚州定慧菴僧人製之極精不肯傳人然其大槩亦可倣求其湯純黑色或云暗用蝦汁蘑菇原汁只宜澄去泥沙不可換水一換水則原味薄矣

蓑衣餅

乾麪用冷水調不可多揉擀薄後捲攏再擀薄了用猪油白糖鋪勻再捲攏擀成薄餅用猪油熯黃如要鹽的用葱椒鹽亦可

蝦餅

生蝦肉葱鹽花椒甜酒脚少許加水和麵香油灼透

薄餅

山東孔藩臺家製薄餅薄若蟬翼大若茶盤柔膩絕倫家人如其法爲之卒不能及不知何故秦人製小錫罐裝餅三十張每客一罐餅小如柑罐有蓋可以貯煖用炒肉絲其細如髮葱亦

如之豬羊並用號曰西餅

松餅

南京蓮花橋教門方店最精

麪老鼠

以熱水和麪俟雞汁滚時以箸夾入不分大小加活菜心別有風味

顛不稜卽肉餃也

糊麪攤開裹肉爲餡蒸之其討好處全在作餡

得法不過肉嫩去筋加作料而已余到廣東吃
官鎮臺顛不稜甚佳中用肉皮煨膏爲餡故覺
軟美

肉餛飩

作餛飩與餃同

韭合

韭白拌肉加作料麵皮包之入油灼之麵內加
酥更妙

麵衣

糖水糊麵起油鍋令熱用箸夾入其作成餅形者號軟鍋餅杭州法也

燒餅

用松子胡桃仁敲碎加水糖屑脂油和麵炙之以兩面黃爲度而加芝蔴扣兒會做麵羅至四五次則白如雪矣須用兩面鍋上下放火得奶酥更佳

千層饅頭

楊參戎家製饅頭其白如雪揭之如有千層金陵人不能也其法揚州得半常州無錫亦得其半

麵茶

熬粗茶汁炒麵兌入加芝蔴醬亦可加牛乳亦可微加一撮鹽無乳則加奶酥奶皮亦可

搥杏仁作漿挍去渣拌粉加糖熬之

粉衣

如作麵衣之法加糖加鹽俱可取其便也

竹葉粽

取竹葉裹白糯米煮之尖小如初生菱角

蘿蔔湯圓

蘿蔔刨絲滾熟去臭氣微乾加葱醬拌之放粉團中作餡再用蔴油灼之湯滾亦可春圃方伯

家製蘿蔔餅叩見學會可照此法作韭菜餅野雞餅試之

水粉湯圓

用水粉和作湯圓滑膩異常中用松仁核桃猪油糖作餡或嫩肉去筋絲捶爛加葱末秋油作餡亦可作水粉法以糯米浸水中一日夜帶水磨之用布盛接布下加灰以去其渣取細粉晒乾用

脂油糕

用純糯粉拌脂油放盤中蒸熟加冰糖槌碎入粉中蒸好用切開

雪花糕

蒸糯飯搗爛用芝蔴屑加糖爲餡打成一餅再切方塊

軟香糕

軟香糕以蘇州都林橋爲第一其次虎邱糕西

施家爲第二南京南門外報恩寺則第三矣

百果糕

杭州北關外賣者最佳以粉糯多松仁胡桃而不放橙丁者爲妙其甜處非蜜非糖可暫可久家中不能得其法

栗糕

煮栗極爛以純糯粉加糖爲糕蒸之上加瓜仁松子此重陽小食也

青糕青團

抱青草爲汁和粉作糕團色如碧玉

合歡餅

蒸糯爲飯以木印印之如小珙璧狀入鐵架熯之微用油方不粘架

雞豆糕

研碎雞豆用微粉爲糕放盤中蒸之臨食用小刀片開

雞豆粥

磨碎雞豆為粥鮮者最佳陳者亦可加山藥茯苓尤妙

金團

杭州金團鑿木為桃杏元寶之狀和粉搦成入木印中便成其餡不拘葷素

藕粉百合粉

藕粉非自磨者信之不真百合粉亦然

麻團

蒸糯米搗爛爲團用芝麻屑拌糖作餡

芋粉團

磨芋粉晒乾和米粉用之朝天宫道士製芋粉團野雞餡極佳

熟藕

藕須貫米加糖自煮并湯極佳外賣者多用灰水味變不可食也余性愛食嫩藕雖軟熟而以

齒決故味在也如老藕一煮成泥便無味矣

新栗新菱

新出之栗爛煮之有松子仁香廚人不肯煨爛故金陵人有終身不知其味者新菱亦然金陵人待其老方食故也

蓮子

建蓮雖貴不如湖蓮之易煮也大槩小熟抽心去皮後下湯用文火煨之悶住合蓋不可開視

不可停火如此兩炷香則蓮子熟時不生骨矣

芋

十月天晴時取芋子芋頭曬之極乾放草中勿使凍傷春間煮食有自然之甘俗人不知

蕭美人點心

儀真南門外蕭美人善製點心凡饅頭糕餃之類小巧可愛潔白如雪

劉方伯月餅

用山東飛麪作酥爲皮中用松仁核桃仁瓜子仁爲細末微加冰糖和猪油作餡食之不覺甚甜而香鬆柔膩迥異尋常

陶方伯十景點心

每至年節陶方伯夫人手製點心十種皆山東飛麪所爲奇形詭狀五色紛披食之皆甘令人應接不暇薩制軍云喫孔方伯薄餅而天下之薄餅可廢喫陶方伯十景點心而天下之點心

可厭自陶方伯亡而此點心亦成廣陵散矣嗚呼

楊中丞西洋餅

用雞蛋清和飛麪作稠水放碗中打銅夾剪一把頭上作餅形如碟大上下兩面銅合縫處不到一分生烈火撩稠水一糊一夾一熯頃刻成餅白如雪明如綿紙微加冰糖松仁屑子

白雲片

白米鍋巴薄如綿紙以油炙之微加白糖上口極脆金陵人製之最精號白雲片

風枵

以白粉浸透製小片入猪油灼之起鍋時加糖糝之色白如霜上口而化杭人號曰風枵

三層玉帶糕

以純糯粉作糕分作三層一層粉一層猪油白糖夾好蒸之蒸熟切開蘇州人法也

運司糕

盧雅雨作運司年已老矣揚州店中作糕獻之大加稱賞從此遂有運司糕之名色白如雪點胭脂紅如桃花微糖作餡淡而彌旨以運司衙門前店作爲佳他店粉粗色劣

沙糕

糯粉蒸糕中夾芝蔴糖屑

小饅頭小餛飩

作饅頭如胡桃大就蒸籠食之每箸可夾一雙揚州物也揚州發酵最佳手捺之不盈半寸放鬆仍隆然而高小餛飩小如龍眼用雞湯下之

雪蒸糕法

每磨細粉用糯米二分粳米八分爲則一拌粉將粉置盤中用涼水細細灑之以捏則如團撒則如砂爲度將粗麻篩篩出其剩下塊搓碎仍于篩上盡出之前後和勻使乾濕不偏枯以巾

霉之勿令風乾日燥聽用水中蒸爐上烊爆剔更有味拌粉與市中

杭兒糕法同 一錫圈及錫錢俱宜洗剔極淨臨時略將香油和水布蘸拭之每一蒸後必一洗一成一錫圈內將錫錢置妥先鬆裝粉一小半將果餡輕置當中後將粉鬆裝滿圈輕輕攩平套湯瓶上蓋之視蓋口氣直衝為度取出覆之先去圈後去錢飾以胭脂兩圈更遞為用一湯瓶宜洗淨置湯分寸以及肩為度然多滾則湯易涸

宜留心看覷備熱水頓添

作酥餅法

冷定脂油一碗開水一碗先將油同水攪勻入生麪儘揉要軟如捍餅一樣外用烝熟麪入脂油合作一處不要硬了然後將生麪做團子如核桃大將熟麪亦作團子畧小一暈再將熟麪團子包在生麪團子中捍成長餅長可八寸寬二三寸許然後折疊如碗樣包上穰子

天然餅

涇陽張荷塘明府家製天然餅用上白飛麪加微糖及脂油爲酥隨意擄成餅樣如碗大不拘方圓厚二分許用潔淨小鵝子石襯而熯之隨其自爲凹凸色半黃便起鬆美異常或用淡鹽亦可

花邊月餅

明府家製花邊月餅不在山東劉方伯之下余

常以轎迎其女廚來園製造看用飛麪拌生豬油千團百搦才用棗肉嵌入爲餡裁如碗大以手搦其四邊菱花樣用火盆兩个上下覆而炙之棗不去皮取其鮮也油不先熬取其生也含之上口而化甘而不膩鬆而不滯其工夫全在搦中愈多愈妙

製饅頭法

偶食龍明府饅頭白細如雪面有銀光以爲是

北麪之故龍云不然麪不分南北只要羅得極細羅篩至五次則自然白細不必北麪也惟做酵最難請其庖人來教學之卒不能鬆散

揚州洪府粽子

洪府製粽取頂高糯米撿其完善長白者去其半顆散碎者淘之極熟用大箬葉裹之中放好火腿一大塊封鍋悶煨一日一夜柴薪不斷食之滑膩溫柔肉與米化故云即用火腿肥者斬

碎散置米中

飯粥單

粥飯本也餘菜末也本立而道生作飯粥單

飯

王莽云鹽者百肴之將余則曰飯者百味之本詩稱釋之溲溲蒸之浮浮是古人亦喫蒸飯然終嫌米汁不在飯中善煮飯者雖煮如蒸依舊顆粒分明入口軟糯其訣有四一要米好或香稻或冬霜或晚米或觀音秈或桃花秈舂之極熟霉天風攤播之不使惹霉發疹一要善淘淘

米時不惜工夫用手揉擦使水從籮中淋出竟
成清水無復米色一要用火先武後文悶起得
宜一要相米放水不多不少燥濕得宜往往見
富貴人家講菜不講飯逐末忘本真為可笑余
不喜湯澆飯惡失飯之本味故也湯果佳寧一
口喫湯一口喫飯分前後食之方兩全其美不
得已則用茶用開水淘之猶不奪飯之正味飯
之甘在百味之上知味者遇好飯不必用菜

粥

見水不見米非粥也見米不見水非粥也必使水米融洽柔膩如一而后謂之粥尹文端公曰寧人等粥毋粥等人此真名言防停頓而味變湯乾故也近有為鴨粥者入以葷腥為八寶粥者入以果品俱失粥之正味不得已則夏用綠豆冬用黍米以五穀入五穀尚屬不妨余常食于某觀察家諸菜尚可而飯粥粗糲勉強咽下

歸而大病常戲語人曰此是五臟神暴落難時故自禁受不得

茶酒單

七碗生風一杯忘世非飲用六清不可作茶酒單

茶

欲治好茶先藏好水水求中泠惠泉人家中何能置驛而辦然天泉水雪水力能藏之水新則味辣陳則味甘嘗盡天下之茶以武夷山頂所生冲開白色者爲第一然入貢尚不能多況民間乎其次莫如龍井清明前者號蓮心太覺味淡以多用爲妙雨前最好一旗一槍綠如碧玉

收法須用小紙包每包四兩放石灰罈中過十日則換石灰上用紙蓋札住否則氣出而色味全變矣烹時用武火用穿心罐一滾便泡滾久則水味變矣停滾再泡則葉浮矣一泡便飲用蓋掩之則味又變矣此中消息間不容髮也山西裴中丞嘗謂人曰余昨日過隨園才喫一杯好茶嗚呼公山西人也能為此言而我見士大夫生長杭州一入宦場便喫熬茶其苦如藥其

色如血此不過腸肥腦滿之人吃檳榔法也儉矣除吾鄉龍井外余以爲可飲者臚列于後

一武夷茶

余向不喜武夷茶嫌其濃苦如飲藥然丙午秋余遊武夷到曼亭峯天游寺諸處僧道爭以茶獻杯小如胡桃壺小如香櫞每斟無一兩上口不忍遽咽先嗅其香再試其味徐徐咀嚼而體貼之果然清芬撲鼻舌有餘甘一杯之後再試

一二杯令人釋躁平矜怡情悅性始覺龍井雖清而味薄矣陽羨雖佳而韻遜矣頗有玉與水晶品格不同之故故武夷享天下盛名眞乃不忝且可以瀹至三次而其味猶未盡

一龍井茶

杭州山茶處處皆清不過以龍井爲最耳每還鄉上冢見管墳人家送一杯茶水清茶綠富貴人所不能喫者也

一常州陽羨茶

陽羨茶深碧色形如雀舌又如巨米味較龍井畧濃

一洞庭君山茶

洞庭君山出茶色味與龍井相同葉微寬而綠過之採擷最少方毓川撫軍曾惠兩瓶果然佳絕後有送者俱非真君山物矣

此外如六安銀針毛尖梅片安化緊行點落

酒

余性不近酒故律酒過嚴轉能深知酒味今海內動行紹興然滄酒之清潯酒之洌川酒之鮮豈在紹興下哉大槩酒似耆老宿儒越陳越貴以初開罎者爲佳諺所謂酒頭茶脚是也頓法不及則涼太過則老近火則味變須隔水頓而謹塞其出氣處才佳取可飲者開列于後

一　金壇于酒

于文襄公家所造有甜澁二種以澁者爲佳一清徹骨色若松花其味略似紹興而清冽過之

一德州盧酒

盧雅雨轉運家所造色如于酒而味略厚

一四川郫筒酒

郫筒酒清洌徹底飲之如梨汁蔗漿不知其爲酒也但從四川萬里而來鮮有不味變者余飲郫筒惟楊笠湖刺史木簰上所帶爲佳

一紹興酒

紹興酒如清官廉吏不參一毫假而其味方真又如名士耆英長留人間閱盡世故而其質愈厚故紹興酒不過五年者不可飲參水者亦不能過五年余常稱紹興為名士燒酒為光棍

一湖州南潯酒

湖州南潯酒味似紹興而清辣過之亦以過三年者為佳

一常州蘭陵酒

唐詩有蘭陵美酒鬱金香玉碗盛來琥珀光之句余過常州相國劉文定公飲以八年陳酒果有琥珀之光然味太濃厚不復有清遠之意矣宜興有蜀山酒亦復相似至于無錫酒用天下第二泉所作本是佳品而被市井人苟且為之遂至澆淳散樸殊可惜也據云有佳者恰未曾飲過

一溧陽烏飯酒

余素不飲丙戌年在溧水葉比部家飲烏飯酒至十六杯傍人大駭來相勸止而余猶頹然未忍釋手其色黑其味甘鮮口不能言其妙據云溧水風俗生一女必造酒一罈以青精飯爲之俟嫁此女才飲此酒以故極早亦須十五六年打甕時只剩半罈質能膠口香聞室外

一蘇州陳三白

乾隆三十年余飲于蘇州周慕菴家酒味鮮美上口粘唇在杯滿而不溢飲至十四杯而不知是何酒問之主人曰陳十餘年之三白酒也因余愛之次日再送一罈來則全然不是矣甚矣世間尤物之難多得也按鄭康成周官註盎齊云盎者翁翁然如今酇白疑即此酒

一金華酒

金華酒有紹興之清無其澁有女貞之甜無其

竟亦以陳者爲佳蓋金華一路水淸之故也

一山西汾酒

旣喫燒酒以狠爲佳汾酒乃燒酒之至狠者余謂燒酒者人中之光棍縣中之酷吏也打擂臺非光棍不可除盜賊非酷吏不可驅風寒消積滯非燒酒不可汾酒之下山東膏粱燒次之能藏至十年則酒色變綠上口轉甜亦猶光棍做久便無火氣殊可交也常見童二樹家泡燒酒

十斤用枸杞四兩蒼朮二兩巴戟天一兩布紮一月開甕甚香如喫豬頭羊尾跳神肉之類非燒酒不可亦各有所宜也

此外如蘇州之女貞福貞元燥宣州之豆酒通州之棗兒紅俱不入流品至不堪者揚州之木瓜也上口便俗